

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buleleng merupakan kabupaten yang memiliki berbagai macam potensi diantaranya berupa hasil pertanian yang beraneka ragam seperti buah-buahan, sayur-sayuran dan tanaman pangan yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat sehari-hari. Salah satu pertanian yang dihasilkan Kabupaten Buleleng adalah tanaman buah. Buah-buahan merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung berbagai jenis vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Di samping itu, buah juga bermanfaat dalam meningkatkan pendapatan khususnya para petani buah. Pada awalnya buah-buahan ditanam untuk perindang pekarangan rumah sebagai tanaman hias, dan akhirnya sampai ke lahan tegal dengan tujuan dikomersilkan seperti buah pisang.

Tanaman pisang banyak ditanam disekitar rumah penduduk. Jumlah pohon pisang pada tahun 2017 mencapai 1.513.585 pohon dan jumlah produksi buah pisang pada tahun 2017 mencapai 28.468 ton dengan Kecamatan yang paling banyak memproduksi pisang adalah Kecamatan Gerokgak yaitu 14.411 ton, dan posisi kedua yaitu Kecamatan Busungbiu 4.072 ton (Dinas Statistik Kabupaten Buleleng, 2018). Bagian tanaman pisang seperti buah, bonggol, daun, batang dan jantungnya dapat dimanfaatkan. Tetapi dari seluruh bagian tanaman pisang, buah, daun, batang dan jantung pisang yang banyak dimanfaatkan menjadi hidangan oleh masyarakat. Buah pisang selain dimakan dalam bentuk segar dapat juga

diolah menjadi pisang goreng, kripik pisang, sale pisang dan lain-lain. Daun pisang dimanfaatkan untuk dekorasi hidangan dengan cara membuat aneka ragam bentuk lipatan daun dan juga digunakan untuk membungkus makanan. Batang pisang terutama yang masih muda diolah menjadi hidangan khas Bali yaitu *jukut ares* (sup batang pisang) dan jantung pisang (bunga pisang) juga dapat diolah menjadi tumis jantung pisang atau sebagai bahan sayur yang lainnya.

Dari seluruh bagian tanaman pisang, bagian yang belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat adalah bonggol pisang. Hasil observasi awal, pisang yang paling banyak terdapat di Desa Patas Kecamatan Gerokgak Kabupaten Buleleng dan Desa Tista Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng adalah jenis pisang kepok, batu dan pisang mas. Fakta di Desa Patas Kecamatan Gerokgak Kabupaten Buleleng membuktikan bonggol pisang yang sudah selesai dipanen akan dibiarkan mati dan kadang masyarakat menggunakan sebagai pakan ternak, berbeda dengan Desa Tista Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng memanfaatkan bonggol pisang menjadi hidangan berupa *tum bungkil* atau pepes bonggol pisang (Meliawati, dkk, 2016). Akan tetapi daya simpan dari *tum bungkil* tersebut tidak tahan lama. Penelitian pemanfaatan bonggol pisang sebelumnya pernah dilakukan dengan mengolah bonggol pisang menjadi kerupuk (Badan Litbang Pertanian, 2013) dengan hasil warna kuning kecokelatan, dan tekstur renyah, tetapi olahan bonggol pisang tersebut hanya menjadi satu jenis hidangan yaitu kerupuk. Berdasarkan hal tersebut salah satu upaya pemanfaatan bonggol pisang agar bertahan lama yaitu pembuatan tepung bonggol pisang kepok dimana pemanfaatan bonggol pisang menjadi tepung didasarkan bahwa tepung dapat di

simpan dalam jangka waktu yang cukup lama dan dapat diolah menjadi berbagai macam hidangan.

Pemanfaatan bonggol pisang menjadi tepung merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan nilai guna bonggol pisang, setiap proses pembuatan tepung membutuhkan penanganan yang berbeda-beda. Tepung yang berasal dari umbi-umbian tentu berbeda penanganannya dengan tepung yang berasal dari biji-bijian. Misalnya proses pembuatan tepung kulit singkong yang penanganannya khusus pada proses pencucian dengan air mengalir secara berulang-ulang sampai benar-benar bersih dan perendaman selama 15 menit. Setiap 15 menit air yang digunakan untuk merendam diganti tujuannya untuk menghilangkan kadar HCN atau disebut Asam Sianida (Harumini, 2015). Sedangkan dalam proses pembuatan tepung biji nangka hanya dilakukan proses perebusan biji nangka untuk mempermudah proses pengirisan biji nangka (Restu, 2015)

Berdasarkan hasil uji eksperimen Saragih (2013) dan Sembiring (2017) menyatakan kandungan gizi pada tepung bonggol pisang kepok dengan perbandingan kandungan gizi tepung terigu protein rendah sebagai berikut:

Tabel. 1.1 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Terigu Protein Rendah Per 100 gram

No	Zat Gizi	Tepung Bonggol Pisang Kepok (Sumber 1)	Tepung Terigu Protein Rendah (Sumber 2)
1.	Karbohidrat (%)	79,16	77,3
2.	Kadar air (%)	0,99	12,0
3.	Lemak (%)	2,15	1,3
4.	Protein (%)	3,58	8,9
5.	Kadar Abu (%)	1,83	-
6.	Serat Kasar (%)	29,62	-

Sumber 1: Sembiring (2017) dan Saragih (2013)

Sumber 2: <https://id.m.wikipedia.org>, Departemen Kesehatan RI (2013)

Berdasarkan Tabel 1.1 di atas, Sembiring (2017) menyatakan kandungan gizi tepung bonggol pisang kepok yaitu karbohidrat: 79,16%, lemak: 2,15%, protein: 3,58%, dan Saragih (2013) menyatakan bahwa kandungan gizi tepung bonggol pisang kepok yaitu serat kasar: 29,62%, kadar air: 0,99%, kadar abu: 1,83%, warna tepung bonggol pisang kepok yaitu berwarna kecokelatan serta menghasilkan kualitas terbaik dibandingkan dengan pisang raja, pisang mahuli, pisang susu dan pisang ambon. Menurut Sumardana, dkk (2017) Serat kasar yang tinggi dalam tepung bonggol pisang kepok terbukti mampu mencegah berbagai macam penyakit diantaranya diabetes melitus, tekanan darah tinggi, kanker usus besar, penyakit divertikulosis dan konstipasi, obesitas, jantung koroner, batu empedu serta meningkatkan kesehatan mikroflora usus. Selain serat kasar, kadar abu juga tidak terdapat dalam tepung terigu protein rendah dimana kadar abu menunjukkan kandungan mineral yang terdapat dalam bahan pangan berfungsi sebagai mempertahankan serta menjaga kesehatan tulang dan gigi, berperan penting dalam proses pembentukan energi, menjaga keseimbangan asam-basa tubuh, serta menjadi komponen dari enzim dan hormon yang dihasilkan tubuh. Berdasarkan hal tersebut maka dapat disampaikan bahwa tepung bonggol pisang kepok dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu protein rendah karena kandungan gizi lebih banyak dibandingkan dengan tepung terigu protein rendah. Hal ini sejalan dengan pendapat menurut Saragih (2013) tepung bonggol pisang kepok dapat dijadikan sebagai bahan pengganti tepung terigu protein rendah dalam pengolahan beberapa jenis panganan seperti dalam pembuatan kue kering. Salah satu kue kering yang dapat diolah dengan menggunakan tepung bonggol pisang kepok adalah *choco cookies* karena warna dasar dari *choco cookies* yaitu

berwarna coklat dan menggunakan tepung berprotein rendah. Dalam pembuatan *choco cookies* kandungan yang harus ada dalam pembuatannya yaitu protein, karbohidrat, dan lemak. Tepung bonggol pisang kepok mengandung protein sebanyak 3,58%, karbohidrat 79,16% dan lemak 2,15%.

Pembuatan kue kering dari tepung bonggol pisang kepok merupakan salah satu inovasi baru dalam pemanfaatan bonggol pisang agar memiliki nilai lebih di masyarakat, dan bertujuan untuk menambah diversifikasi pangan yang sudah ada dan juga dapat membantu meningkatkan penggunaan pangan lokal. Maka dari itu penulis bermaksud mengganti bahan dasar pembuatan *choco cookies* dari tepung terigu menjadi *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok.

Choco cookies merupakan produk *cookies*, *cookies* sebagai produk patiseri yang terbuat dari bahan tepung terigu, gula pasir, lemak, dan telur. *Cookies* memiliki karakteristik manis gurih dan kaya akan lemak yang dibuat dengan menggunakan cetakan (Wulandari, dkk, 2010). Menurut Ariani, dkk (2018) keberhasilan membuat *cookies* yang baik tidak hanya bergantung pada resep, tetapi juga pemahaman tentang fungsi masing-masing bahan, kualitas bahan, komposisi bahan, proses pengocokan, pembentukan, pengovenan hingga proses pengemasan untuk menghindari kegagalan. *Choco cookies* terbuat dari tepung, margarin, kuning telur, coklat bubuk, vanilli, dan *choco chips*. Kelebihan dari produk *choco cookies* adalah disukai banyak orang dari semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang tua, *choco cookies* dapat bertahan lama karena bahan yang digunakan banyak menggunakan bahan kering sehingga bisa bertahan selama 1-6 bulan. *Choco cookies* yang memiliki nilai jual yang cukup tinggi dan tahan lama sehingga apabila tepung bonggol pisang kepok diolah menjadi *choco*

cookies maka bonggol pisang yang tidak memiliki nilai jual akan memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dalam pembuatan *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok penulis menggunakan 100% tepung bonggol pisang kepok.

Hasil yang diharapkan dalam pembuatan *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok ada tiga yaitu dari segi rasa, aroma dan tekstur karena seseorang akan menginginkan dan menilai sebuah makanan jika makanan tersebut memiliki aroma yang khas dan akan mencicipi makanan tersebut jika rasa dan tekstur yang dihasilkan sesuai dengan hidangan yang disajikan. *Choco cookies* tepung bonggol pisang kepok diharapkan memiliki rasa manis dan gurih, aroma khas tepung bonggol pisang kepok dan dari segi tekstur *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok diharapkan memiliki tekstur rapuh seperti *choco cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung terigu.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah ditemukan di atas, masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Pemanfaatan bonggol pisang kepok yang kurang optimal sehingga perlu inovasi dalam memanfaatkannya.
2. Pengolahan bonggol pisang yang kurang optimal sehingga perlu inovasi dalam proses pengolahan menjadi suatu produk seperti tepung.
3. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan bonggol pisang.

1.3. Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini dapat dilakukan lebih mendalam maka peneliti memandang permasalahan penelitian yang akan diangkat perlu dibatasi variabelnya. oleh sebab itu peneliti membatasinya dengan mengangkat permasalahan yang berkaitan dengan “Pemanfaatan tepung bonggol pisang kepek menjadi *choco cookies* serta kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepek dilihat dari aspek warna, rasa dan tekstur”.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formula *choco cookies* tepung bonggol pisang kepek.
2. Bagaimanakah kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepek dilihat dari aspek rasa, aroma dan tekstur?

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui formula *choco cookies* tepung bonggol pisang kepek.
2. Untuk mengetahui kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepek dilihat dari aspek rasa, aroma dan tekstur.

1.6. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini merupakan nilai guna dari kegiatan penelitian. Melalui pelaksanaan penelitian ini diharapkan hasilnya dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun secara praktis. Adapun manfaat yang di harapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Manfaat Teoritis

Dari hasil penelitian ini diharapkan pembaca mendapatkan pengetahuan baru mengenai cara pembuatan *choco cookies* dengan bahan dasar tepung bonggol pisang kepok. Selain itu penelitian ini diharapkan dapat dijadikan refrensi penelitian selanjutnya.

2. Manfaat praktis

a. Bagi Mahasiswa

Memotivasi mahasiswa program studi pendidikan kesejahteraan keluarga (Tata boga), jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha untuk lebih kreatif dan inovatif dalam menciptakan produk baru terutama bahan pangan lokal yang belum banyak diolah.¹

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dimaksudkan untuk memberikan informasi tentang pemanfaatan bonggol pisang kepok yang diolah menjadi tepung dan di kembangkan menjadi produk berupa *choco cookies* serta membantu menumbuhkan daya kreatifitas masyarakat untuk mengolah bahan makanan yang belum dimanfaatkan sehingga memiliki nilai jual yang tinggi.

c. Bagi peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi atau inspirasi berharga bagi para peneliti bidang pendidikan.

